

Cafe's Sentiment

伤 情

艺术与生活丛书
The Art And Life

咖啡屋



品味咖啡

浙江人民美术出版社

图书在版编目(CIP)数据

伤情咖啡屋: 品味咖啡 / 郑巨欣主编. — 杭州: 浙江人民美术出版社, 2001.6

(艺术与生活丛书)

ISBN 7-5340-1236-8

I. 伤... II. 郑... III. 咖啡 通俗读物

IV. TS273-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2001)第027676号

《伤情咖啡屋——品味咖啡》

主 编: 郑巨欣

编 著: 赵 纓 郑巨欣

责任编辑: 李 方

插 图: 胡 珂

装帧设计: 可 可 木 子

责任校对: 冯 玮

《伤情咖啡屋——品味咖啡》

浙江人民美术出版社出版·发行

(杭州市体育场路347号)

全国各地新华书店经销

浙江余杭市人民印刷厂印刷

2001年6月第1版·第1次印刷

开本: 889 × 1194 1/32 印张: 3

印数: 0,001-5,000

ISBN 7-5340-1236-8/J · 1065

定价: 20.00元

如发现印装质量问题, 请与承印厂联系调换

伤

品味咖啡 ■ 情

艺术与生活丛书

The Art And Life

咖啡屋



茶言

一位智者讲过这样的故事：诗人、哲人与植物学家同去游春。诗人注意到的是风和日丽、鸟语花香，得到的感受是大自然的美；哲人注意到的是枯木逢春、蛰虫复苏，因而联想起大自然周而复始的运动规律；植物学家注意到的是路旁栽什么树，河边长什么草，重在思考植物生长的条件。这位智者因此得出结论：世界的本来面目取决于人们的主观兴趣和感受，它是因人而异的。

显然，智者的结论是主观唯心主义的。但不能否认，他道出了一个认识过程中的普遍法则，即面对大千世界，每一个人都有态度。多少年来，人们为讨论艺术问题喋喋不休。早在古希腊时期，欧洲人开始用“艺术”这个词来泛指一切生产性的劳动。文艺复兴以后的几个世纪中，艺术脱离技术，远离生活，钻进了“象牙塔”。直到19世纪末期，人们才恍然意识到：要不是人人都能享受艺术，那艺术跟我们又有什么关系呢？但是艺术的复杂性，又使我们不能简单地将它理解为绘画、音乐、诗歌，或者语言、文字、色彩和音符，也不光指技巧、主题和材料等。艺术是一系列细微事物的组合，却又不允许我们只将其中个别事物列出来并赋予其规则，因为那样，艺术就成了某种行业或从业者的代名词。艺术是具有普遍性的，它不受时间、地域、种族或社会阶层的限制，却又显见于生活的一事一物之中。艺术是人类创造美好的生活、引发喜悦的一种手段，社会越往前进，艺术之于生活的感知能力越强，人类文明也就越高尚。

《艺术与生活》丛书正是本着上述对艺术的理解和态度编著出版的，可喜的是它很快在社会上产生了共鸣。第一辑四册：《没事来喝茶》、《寄情中国结》、《旋转的陶车》、《云也想衣裳》出版几个月便告罄。现在，我们又续编了第二辑四册：《酒酣心自开》、《墙上的风景》、《伤情咖啡屋》、《到网上交流》。编著风格一如既往，希望大家同样能够喜欢它。

丛书第二辑的编分工是：我负责拟定书名、目录、统稿并一起撰稿、配图。特别邀请上海书画出版社副编审邵琦先生、中国美术学院副教授毛建波先生、杭州《都市快报》记者赵纛小姐、东华大学科研处范元隆先生分别主持各分册的编著工作。丛书的出版印刷和装帧质量仍由浙江人民美术出版社的编辑朋友们把关。

邵琦

2001年6月于中国美术学院

伤情咖啡

Cafe's Sentiment

屋

品味咖啡

目录

- 4 闻香探源 走访咖啡的故乡
- 10 咖啡别类 咖啡的种类和风味
- 20 蓄情于器 咖啡器具评说
- 30 为您冲泡 品尝咖啡的流程
- 40 品味咖啡 寻找喝咖啡的感觉
- 50 咖啡有屋 咖啡屋的风格
- 62 咖啡名人 关于咖啡与名人的故事
- 70 行迹万里 咖啡文化的交流和传播
- 82 咖啡贴士 咖啡的知识花絮



闻香探源 走访咖啡的故乡

在咖啡的香味里，走访咖啡的故乡如同欣赏流动的风景，从一杯咖啡里可以感受到阳光的馨香、海洋的气息。如果说皱纹刻画着一个人走过的路，那么咖啡的香味则记载着一杯咖啡的身世：从它故乡的风土、采收年代、烘焙地点，到运送过程——这就是咖啡一生的旅程。

有这样一个故事告诉我们咖啡的起源。

公元6世纪的某一天早晨，和煦的阳光照在埃塞俄比亚的高原上。一位名叫卡尔代的年轻牧羊人，早早地赶着山羊在放牧。中午时分，卡尔代突然发现那群向来温顺沉默的山羊一反常态地蹦蹦跳跳起来，几只平日里懒散的山羊也兴奋异常地又跑又叫。这使得卡尔代有些不知所措，于是赶忙将羊群赶回了羊圈。可是，这些羊到了晚上仍然无法安静入眠，这下可把卡尔代急坏了。卡尔代赶忙到阿比西尼亚修道院求助。修道院院长及修士们仔细检查后发现，山羊可能是因为吃了山上矮树的红色果实才变成这样的。细心的卡尔代第二天将那矮树上的红色果实采摘回去，煮成汤汁饮用，结果也像山羊一样因兴奋而无法入睡。至于那位修道院院长，他知道了这种红色果实汤汁的特殊功效后，便将这种汤分派给做晚礼拜时常打瞌睡的僧侣饮用，让爱打瞌睡的僧侣不再在做晚礼拜时打瞌睡。从此院长将此果实称为“去除睡意、清净心灵的神圣物品”，矮树上的红色果实便被作为提神的药流传开了。这则传说来自于罗马

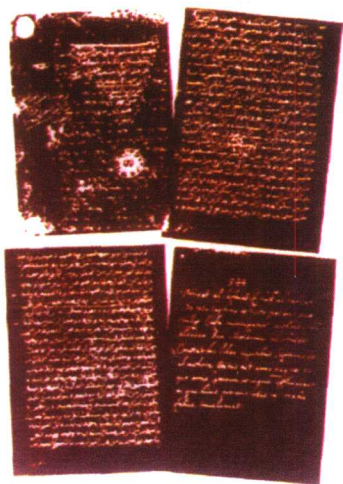


牧羊人卡尔代。





在埃塞俄比亚和非洲之角，现在还广泛地种植着那种长着红色果实的矮树。咖啡已经成为这些地区重要的经济产业。



根据回教徒阿布达尔·卡笛写的《咖啡由来》一书记载：13世纪时阿拉伯地区有一位著名的宗教人物奥马尔酋长遭人陷害，被放逐到人迹罕至的山野戈壁。一次因为饥饿疲惫至极而就近采集一种他从未见过的红色果子烧煮充饥。没想到这种野果芳香而又苦涩的汤汁竟然使他很快恢复了生气和精力。



一位语言学家罗士德·奈洛伊的《不知睡眠的修道院》。

咖啡最可能源于埃塞俄比亚和非洲之角，但最早有计划栽培及食用咖啡的民族一般认为是阿拉伯人，以至于有人认为世界上第一杯具有现代意义的饮用咖啡，是由阿拉伯人细心熬煮出来的。所以“咖啡”这个名称，也被认为是源自阿拉伯语的Qahwah，即“植物饮料”之意。

根据阿拉伯古文献记载，公元11世纪，回教戒律禁止教徒们喝酒，当时阿拉伯地区盛行将晒干的咖啡豆煎煮成汤汁，当成胃药使用。教徒们发现这种咖啡汁液有提神的效果，便使用它替代酒类。到了13世纪以后，阿拉伯人已懂得将生咖啡豆晒干，加以烘焙，用臼杵捣碎后再用水熬煮，从而得到质地较纯的咖啡。公元1200年，咖啡由一名因犯罪而被流放到也门的回教徒传播开来。从原产地传至红

咖啡源于埃塞俄比亚和非洲之角，但最早有计划栽培及食用咖啡的民族一般认为是阿拉伯人。



海到雅典、开罗等地。1300年传到伊朗，1500年左右又传到土耳其等地。

17世纪，印度人巴巴·布丹利用去麦地那朝圣的机会，在那里把咖啡种子带回印度南方麦索尔种植。随着新航路的开辟，西方人在南亚建立了一些殖民地，并在这些地方种植许多经济作物。荷兰首先将咖啡种植在气候温暖多雨的锡兰（今斯里兰卡）和印尼东部的爪哇。由于咖啡树在此生长得极为茂盛，使得“爪哇”成为咖啡的另一个代名词。中国南方很多地区的土壤和气候都十分适合咖啡生长，具有咖啡种植的理想环境。目前中国咖啡的主要产地是云南，占全国产量的80%以上，海南第二，广东、广西、福建、四川等也有少量种植。云南位于中国的西南部，处于亚热带地区的土地超过40万亩，其中最适宜咖啡生长的土地面积约有25万亩，占全省土地面积的21%。其中思茅、西双版纳、保山、临沧、德宏等几个地区海拔大约在600~1200米之间，全年平均温度在18~20℃，极端最低气温0℃以上，年降水量超过1000毫米，土壤酸碱度为6~6.5，十分适合阿拉比卡小粒咖啡豆的生长。海南岛地处热带，全年气候湿润，陆地面积为3.4万平方公里，约



一些回教徒在朝拜过麦加后，总会带一些咖啡回自己的家乡。



云南思茅地区的咖啡农。





17世纪时，西方的上流社会都以饮咖啡为时髦。

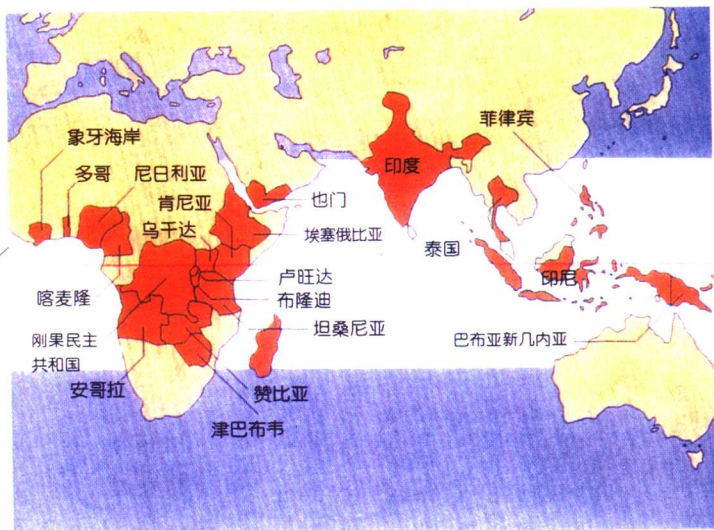
2/3的地区为海岸平原，是罗布斯塔中粒咖啡豆的理想生长环境。

咖啡首次在南美洲种植是18世纪。1732年，一位在马提尼克岛服役的法国海軍军官加布里埃尔·马蒂厄·德·克利在休假结束之后，受人之托把一棵咖啡树带上了船，准备带回马提尼克岛。他把咖啡装在一个玻璃箱里，既保温又防止了海水的侵蚀。根据航海日记记载，此次海上航行历经险阻，但最终加布里埃尔和咖啡树都安全抵达马提尼克岛。他把这棵咖啡树移植到普雷特尔，在它四周种植了起保护作用的荆棘树，还雇佣奴隶细心看守。咖啡树在那里长大、繁殖，到了1762年，咖啡园迎来了第一次丰收。据资料记载，1777年马提尼克岛上的咖啡树已达到1800万到1900万棵，咖啡从此成为新大陆的主要经济作物。可以说，后来所有的加勒比海地区和中美洲的咖啡都与此一脉相承。如今，咖啡种植业在墨西哥、巴拿马和牙买加等国家占有极为重要的经济地位。通常这些国家所生产的咖啡豆是水洗式的阿拉比卡咖啡，品质非常优良。

1718年，荷兰人首次把一些咖啡带到了南美洲东北岸的苏里南(Surinam)。此后，这一地区以极快的速度成为世界咖啡的生产中心。南美

法国海軍军官加布里埃尔·马蒂厄·德·克利从法王路易十四的植物园取得咖啡幼苗，乘船把幼苗带到了他任职的加勒比海马提尼克岛。





咖啡种植和生产区域分布图。

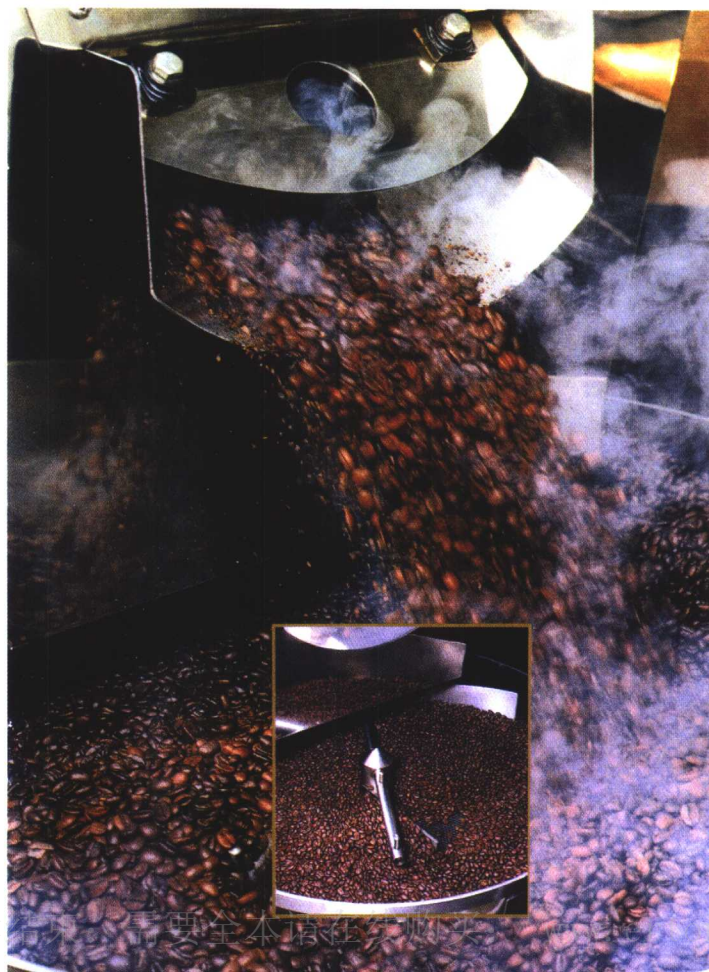
洲的第一个种植园于1727年在巴西的帕拉建成，种植从圭亚那运来的咖啡树苗。后来又有来自果阿的各种不同品种的咖啡树苗，在里约热内卢附近栽培。

目前巴西是世界上最大的咖啡生产国，占全球咖啡产量约30%，哥伦比亚是第二大咖啡生产国，占全球咖啡产量的12%左右。巴西在咖啡生产中占有特别位置：给咖啡分类时，有专门一类就叫“巴西”，而其他来源不是巴西的都统称“其他”。和其他咖啡生产国不同，巴西同时也是一个咖啡消费大国。哥伦比亚的咖啡产业则非常系统化、组织化，咖啡的销售也很不错，它可能是世界上最大的优质咖啡供应国。哥伦比亚混合咖啡的种类非常多。

咖啡就这样一日日一程程一站站地传播到了世界各地。



1901年旅居芝加哥的美籍日本人佳藤悟里发明了速溶咖啡，美味的咖啡便成了在世界上几乎每一个角落都能够喝到的饮料。目前，全世界栽培咖啡的国家约有70余个。摊开世界地图来看，可以发现北回归线以南、南回归线以北，这一片地带最适合种植咖啡，称为“咖啡”带。海拔1000~1500米的高地，则是最适宜种植咖啡的高地，采收的咖啡豆品质也最佳。咖啡的生产地带，涵盖了中非、西非、中东、南亚、拉丁美洲以及加勒比海地区的许多国家。这些种植咖啡的地方成了咖啡的第二故乡。





咖啡类别 咖啡的种类和风味

中国人初识咖啡，多半是通过流行一时的雀巢咖啡。它已经被磨成了粉状，还配有咖啡伴侣，要喝时只要滚水一冲，一杯香浓可口的咖啡就冲泡成了。可惜，人们在啜饮时，因为它来得方便和容易，往往就体会不到西方人饮用咖啡时的优雅和任时间慢慢从指间流逝的那份从容。更不用说从中知道咖啡还有那么多种类了。

咖啡是热带植物，属于茜草科咖啡亚属的常绿灌木，野生者高达4~7米，人工栽培者则修剪保持在2米左右。从播种、移植幼苗至咖啡园内到长成成木，前后约需4~5年，其经济寿命约在30年左右。而从开花、结果到采收，前后需历经12个月，所以一株咖啡树一生约可采收25次。咖啡树的种类有数十种，但主要有三大原种，即阿拉比卡种、罗巴斯达种及利比利卡种。因为品质与产量的原因，又以前两种最为常见。咖啡的果实初生时呈暗绿色，历经黄色、红色，最后成为深红色的成熟果实。正常的果实内包含一对种子，这对种子就是“咖啡豆”。从采摘红色果实到制取咖啡豆可以采取两种不同的方法。将咖啡果实放在强烈阳光下曝晒，直到外壳破裂才取出种子的方法称为“非水洗式”或“自然干燥式”。另一种方法是将咖啡果实放在水槽内挑选出成熟的果子，再泡水软化除去残留在种子上的果肉残渣的“水洗式”。一般来说，中南美国家的咖啡豆制取多采用水洗式，而埃塞俄比亚、也门及巴西产的咖啡豆绝大部分采用非水洗式的方法。



咖啡树经过3年左右的生长后开始结果，刚结出来的果实沿着树枝排成串或簇成一团。



外荚绽裂露出的咖啡豆。



成熟变红的咖啡果实。

咖啡豆经过烘培之后研煮，再加入各色调味料，就成了风靡全世界的多彩多姿的咖啡！

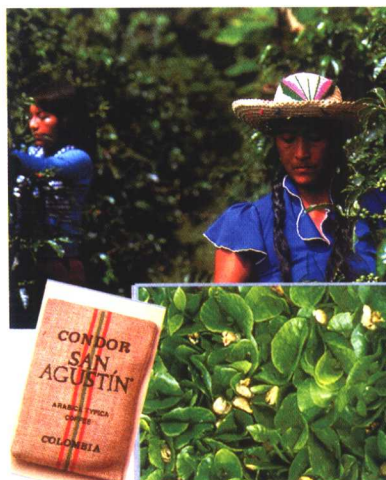
世界咖啡种植品种可以按地区划分为亚洲区的曼特宁咖啡、爪哇咖啡、摩卡咖啡，非洲区的摩卡哈拉咖啡，南美洲的巴西圣多斯咖啡、哥伦比亚咖啡，中美洲的牙买加蓝山咖啡、夏威夷康娜咖啡、危地马拉咖啡等。

蓝山咖啡是咖啡中的极品。生长着咖啡的蓝山宛若热爱咖啡的人们心目中的圣地。牙买加的蓝山处在加勒比海环抱之中，当太阳直射蔚蓝海面时，阳光反射使山上发出璀璨的蓝色光芒，故而得名。这是一个景致迷人的地方。人们都说，观赏一个地方的最佳时刻是黎明，那时景观和观赏者都沐浴在清爽的大自然里，到处明朗清澈。这种情况在牙买加蓝山要比世界上其他任何地方显现得更为突出。原因很简单，在这些山上从任何角度你都可以看到大片土地、连绵不断的山，广阔的视野使黎明更清晰，空间更浩瀚。在此种植的咖啡拥有所有好咖啡的特点，不仅有口味出众的浓郁香醇，而且由于咖啡的甘、酸、苦三味搭配完美，所以风味浓郁、均衡，富有适度的酸味和持久的水果味。真正的蓝山咖啡由当地的生咖啡豆制成，不加伴侣单品饮用。但蓝山咖啡因产量极少，加上它的神秘特质，被全世界公认为最昂贵的咖啡，所以市面上的蓝山咖啡一般都以味道近似的

巴西的咖啡苗圃和巴西的咖啡仓库。



蓝山咖啡是咖啡中的极品。产于牙买加的蓝山。此为蓝山咖啡豆和朗福德兄弟牌蓝山咖啡。



在哥伦比亚咖啡收获的季节里，到山上采摘咖啡豆的大都是妇女。培植咖啡种子需要有种床。成熟的优质咖啡采用天然的麻布袋包装。

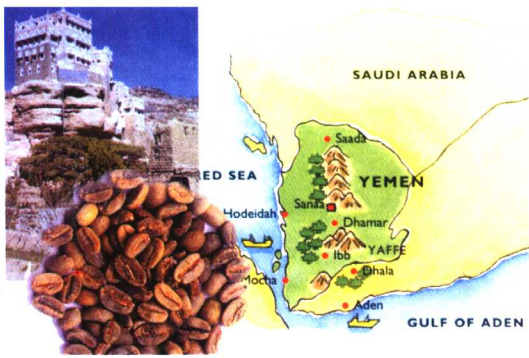




咖啡调制。选购蓝山咖啡最好认准朗福德兄弟品牌，这是一个获得许可经营的纯正牙买加蓝山咖啡品牌。

哥伦比亚咖啡是世界上少数冠以国名出售的原味咖啡之一，生产区位于安第斯山麓。山地提供了多样气候，这意味着整年都有收获季节，因此它成了世界上第二大咖啡生产地。哥伦比亚传统的深度烘烤咖啡具有浓烈而值得怀念的柑橘味道，且甘中带酸，苦味平缓，回味绵软，味道极佳，常被用于高级的混合咖啡之中。麦德林、阿美尼亚和马尼尔-麦德林出产的咖啡在醇度方面更胜一筹。当烘焙麦德林区产的咖啡时，这种高品质的深绿色咖啡豆会散发出一股无与伦比的香味。

巴西咖啡以产量大闻名世界。巴西有21个州，其中17个州出产咖啡，产量最大的是巴拉那州、圣保罗州、米拉斯吉拉斯州和圣埃斯皮里图州。巴西咖啡风味多样。北部沿海地区生产的咖啡具有典型的碘味，饮后使人联想起大海，人们常用“绝对柔滑”来形容它们。这种咖啡适合北美、中东和东欧人的口味。卡平·布兰科咖啡和维斯塔·阿莱格尔咖啡是两种风味独特的咖啡。卡平·布兰科咖啡比维斯塔·阿莱格尔咖啡口感更柔滑，而维斯塔·阿莱格尔咖啡味浓且呈黑色。像巴西所有的咖啡一样，它们都是属于低酸度、中度烘烤、香味柔和、浓度适中的



来自咖啡故乡的摩卡咖啡。



米奥公司系列咖啡产品包括埃塞俄比亚的摩卡咖啡、用纯阿拉伯咖啡豆制成的蒸馏咖啡和另一些极具声望的咖啡。

咖啡豆两种，其中长咖啡豆最受欢迎。它有着柔软的口感，带有原野气息的酒香且略呈酸味，喝过以后令人难以忘怀。人们熟知的“摩卡咖啡”产于也门，移植至亚洲其他地区。其豆小而味浓，酸醇味强，甘味适中，风味特殊。经水洗处理后的摩卡咖啡豆是颇负盛名的优质咖啡，一般皆单品饮用，但若调配得当，可以使混合咖啡的口味锦上添花。仔细品尝摩卡，还能辨别出一点巧克力味。摩卡咖啡最有魅力的是能让人沉浸在对咖啡故乡的回忆之中。

印度尼西亚曼特宁咖啡产于印尼苏门答腊。曼特宁咖啡酸味适度，带有极重的浓香味，口味较苦，有浓郁的醇度。一般咖啡的爱好者大都单品饮用曼特宁咖啡，但也有不少曼特宁咖啡是用来调配混合咖啡的。在印度尼西亚，除了曼特宁还有爪哇咖啡也非常有名。爪哇咖啡产于印尼的爪哇岛，属于阿拉比

咖啡。单品巴西圣多斯咖啡喝起来口味高雅而特殊，与其他咖啡一起调配使用风味亦佳。

摩卡哈拉咖啡产自埃塞俄比亚所有咖啡生长地域中海拔最高的地区。摩卡哈拉咖啡可分为长





卡种咖啡。烘焙后苦味极强而香味极为清淡，几乎感觉不到任何酸味。这种口味深受荷兰人的喜爱，且经常使用于混合咖啡与即溶式冲泡咖啡。爪哇咖啡与曼特宁咖啡相比，曼特宁咖啡的香味和酸度更胜一筹。印度尼西亚咖啡是一种适合饭后饮用的咖啡，尤其受日本人和德国人喜爱。

危地马拉咖啡曾享有世界上品质最佳咖啡的声望。自从1750年杰苏伊特神父将咖啡树移植到危地马拉，咖啡就成了危地马拉重要的经济支柱。危地马拉咖啡比其他种类咖啡更适合于制成混合型咖啡，尤其是颗粒饱满、味美可口、酸度均衡的特硬咖啡豆和巨型咖啡豆是难得一见的好咖啡。危地马拉巨型咖啡豆比普通咖啡豆大3倍甚至更多。这些上等的咖啡大都属于一个好的品牌——“戈邦”。除了危地马拉本土咖啡，安提瓜岛也是咖啡的著名产



正在挑选咖啡豆的印度尼西亚妇女。



危地马拉海岸的咖啡树。咖啡树开白色的五瓣筒状花朵，飘散着淡淡的茉莉花香。花朵开花二三日之后即会凋谢，几个月后开始结出果实。





地。安提瓜岛咖啡产于卡马那庄园，该处品质最佳的咖啡是阿尔普卡，它不仅质量好，而且比危地马拉的其他咖啡味道更浓郁，口感更丰富，烟草味更重。每隔30年左右，安提瓜岛附近地区就遭受一次火山爆发的侵袭，这给本来就富饶的土地提供了更多的氮，而充足的降雨和阳光使这个地方更适合于种植咖啡。

夏威夷产的科纳咖啡豆是世界上最美的咖啡豆，它果实异常饱满，而且光泽鲜亮。科纳咖啡味道香浓、甘醇，且略带一种葡萄酒香，风味极为特殊。上佳的科纳咖啡有适度的酸味和温顺丰润的口感，以及一股独特的肉桂香醇风味，令咖啡爱好者难以忘怀。目前由于产量日趋减少，大多数自称为“科纳”的咖啡实际上只含有不到5%的真正夏威夷科纳咖啡，因市场需求量颇大，使得科纳咖啡豆的价格直追蓝山咖啡。

咖啡的品种与产地有密切关系，同时还与冲泡方法有关。由于冲泡方法和加入咖啡的辅助原料不同，又可区分出不同品种的咖啡。以下为冲泡成的咖啡品种：

意大利特浓咖啡（Espresso）是当今最受欢迎的咖啡之一。



精选的科纳咖啡系列包装。

这是一种用蒸汽压力迫使热水穿过非常幼细并经过被挤压后的咖啡粉末，快速提炼出来的浓缩咖啡。意大利咖啡具有浓郁的香味及强烈的苦味，用小杯子一饮而尽更能展现它无限艺术魅力。